

RIVE DELLA CHIESA 'ROSSO DELLA RIVA' MONTELLO ASOLO DOC



RIVE
DELLA CHIESA®



Formato bottiglia: 0.75 l
Cartone: 6 bottiglie

Vitigno:

Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 10%, Merlot 40%

Zona di produzione: Montello

Vinificazione:

Le uve rosse provenienti dalle tre varietà di vigneti, vengono vinificate singolarmente. Dopo essere state vendemmiate e diraspate, le uve vengono sottoposte a macerazione sulle bucce per 16 giorni, al termine della quale si esegue il taglio delle varietà. Il vino viene poi riversato in delle botti di rovere (barrique), dove matura per un anno. Dopo questo periodo, il vino è pronto per l'imbottigliamento al termine del quale subisce un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Gradazione alcolica: 13,5%



Colore del vino:

Rubino intenso con riflessi violacei



Olfatto:

Emerge una struttura alcolica pronunciata con sentori di marasca matura, ben bilanciati dal legno e dalle spezie come il pepe verde. Note balsamiche e un finale di liquirizia aggiungono complessità



Gusto:

Caldo, secco e sapido, con una morbidezza notevole ma accompagnata da una tannicità nobile



Abbinamenti:

Si abbina perfettamente a carni rosse, piatti di selvaggina e sapori intensi tradizione italiana (risotto)



Temperatura di servizio:

16° - 18°